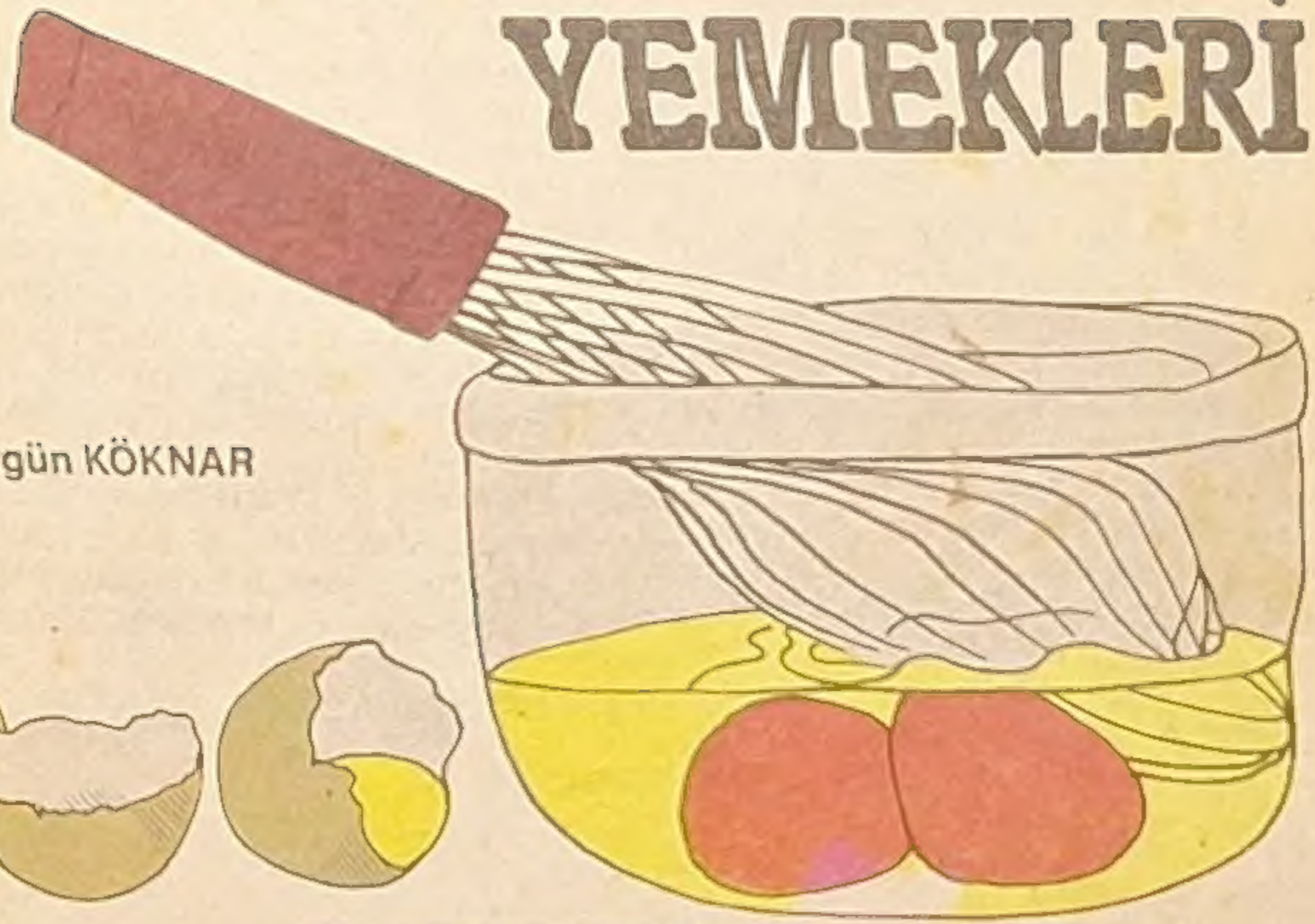
GÜNAYDIN CEP KİTAPLARI

YUMURTA YEMEKLERİ



Hazırlayan: Ergün KÖKNAR

GÜNAYDIN
Gün Günaydın'la Başlar.

ÖNSÖZ

Yumurta, ev kadınının can kurtaranıdır. Yumurta ile yapılan yemek, evde ağıza alacak bir şey olmadığı zaman en çabuk yapılan, doyurucu ve besleyici yemektir. Misafir mi bastırdı? Kır yumurtayı! Tatilden döndünüz. Evde yemek yok mu? Kırın yumurtayı. Çamaşır, temizlik var evde. Yemek hazırlayamadınız. Çekinecek ne var? Yapın bir soğanlı yumurta, doyurun ev ahalisini.

Biz bu ufak kitapçıkta sizlere pişirme yöntemlerine göre yumurta yemekleri sıraladık. Her yöntemin özelliğini hatırlatmaya çalıştık. Yumurta yemekleri özelliğinin, sadece çabuk ve kolay hazırlanmasından gelmediğini göstermeye çalıştık.

Yumurta, bir çok yemek tarifinin içine bağlayıcı madde olarak girer. Biz burada sadece yumurtadan yapılan yemeklerin tarifini vermeye çalıştık. Yemekleri de özellikle **Türk Mutfağı**'ndan seçtik, kitapçığın sonuna birkaç yabancı örnek ekledik.

Yumurta yemeği yapmak, şiir yazmaya benzer. Şiir yazarken elinizde sözcükler, gönlünüzde duygular vardır. Duygularınızı, sözcükleri en güzel şekilde yanyana getirerek ifade edersiniz. Yumurta yemeği yaparken de dolabınızda bir çok yiyecek vardır. Bu yiyecekleri değişik nisbetlerde karıştırıp, değişik yöntemlerle pişirip, beğenilen lezzetler yaratırsınız.

Hadi ocak başına... İşte yumurta, işte tabiatın bize verdiği nimetler... Karıştırın, pişirin, yeni lezzetler bulun.

Eviniz neşe, tencereniz nimet dolsun.

KAHVALTILIK

ÇİĞDEN: Çiğ yumurta, çocuklara, zayıf bünyeli kişilere salık verilir. Günlük, hatta mümkünse tavuk yumurtlar yumurtlamaz içilmelidir. Yumurta yıkandıktan sonra, sivri ucu biraz açılır, emilerek içilir. Ayrıca bir bardağa kırılıp, bir tatlı kaşığı zeytinyağ, tuz ve karabiber ekilip, çırpılarak da yenebilir.

RAFADAN: Yumurtalar, yıkandıktan sonra, bir tel süzgeç içinde, kaynar suya üç dakika daldırılarak pişirilir. Tel süzgeçle hep beraber kaynar suya sokulan yumurtalar aynı şekilde pişer. Tek tek atılırsa her yumurtanın pişme süresi ayrı olur. Rafadan yumurtanın beyazı hafif sulu, sarısı dağılmayacak kadar katı olur. Sivri kısmı kırılarak, yumurtalıkta tuz, biber ekilerek kaşıkla yenir.

KAYISI: Rafadan yumurta gibi pişer. Yalnız pişme süresi ondan biraz daha uzun, beş dakikadır. Beyazı biraz daha katı, sarısı biraz daha sert olur. Beş dakika kaynar suda kaynatıldıktan sonra, süzgeçle sudan çıkarılır. İki dakika kadar soğuk su altında tutulur. İyice soğuduktan sonra kabukları soyulur ve bekletilir. Yeneceği zaman tuzlu sıcak suda ısıtılarak ikram edilir.

KATI veya **HAZIRLOP:** Yumurtalar yıkandıktan sonra kaynar suda on dakika kaynatılarak elde edilir. Sarısı ve beyazı iyice katı olur. Kaynama suyuna soğan kabuğu atılırsa kızıla kaçan kahverengi olur kabukların rengi. Piknikler de aranılan bir çerezdir. Nane ve kekiğe batırılıp, tuzlanarak yenirse daha lezzetli olur.

KAYGANA

MALZEMESİ: 10 adet yumurta
1 kahve fincanı un
1/2 su bardağı tereyağ
Şurubu İçin: 3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

YAPILIŞI: Önce şeker, su ve limon suyunu kaynatarak şurubu yapalım. Kaynadıktan iki dakika sonra ateşten alıp bekletelim. Öte yandan, yumurtaları bir kaba kırıp, koyulaşıncaya kadar çırpalım. İçine unu ilave edip karıştıralım. Tavayı iyice kızdırıp, tereyağın yarısını koyup eritelim. Yaptığımız karışımın yarısını içine döküp her iki yüzünü kızartalım. Delikli kepçeyle tavadan alıp, yağını süzdürelim. Ilık şurubun içine atıp beş dakika bekletelim. Şekerini çekince, dilimlere bölerek tabaklara koyalım. Üzerine şurup gezdirip ikram edelim. Diğer yarısını da aynı şekilde yapalım. Kaymaklı kaygananın başka bir tadı olur. Kaygana dilimlerinin arasına kaymak konur, üzerine şurup dökülerek ikram edilir. Kaymak yerine meyve marmelatı veya peltesi de konarak ikram edilebilir. Pelteyi, kuru meyveleri (Kayısı, ayva, elma gibi) önce haşlayıp sonra şeker ilave ederek hazırlarız.

KREP: Tıpkı kaygana gibi hazırlanır. Tek farkı içine süt ilave edilir. Üç adet yumurtayı bir kaseye kırın, içine 1 çorba kaşığı un, bir fiske tuz, 1 su bardağı süt, az birşey limon kabuğu rendesi, fındık kadar tereyağ koyun. Kızdırılmış yağlı tavada altüst ederek pişirilir.

SEBZELİ

MALZEMESİ: 6 adet yumurta
1/2 kg. sebze
2 baş soğan
1 çorba kaşığı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Yeterince limon suyu

YAPILIŞI:
Sebzeli yumurtalar içinde en aranılanı **ISPANAKLI** ve **PANCAR YAPRAKLI** olanıdır. Her türlü sebzeyle güzel bir yumurta yemeği yapabiliriz. Yöntem aynıdır. Önce sebze, iyice yıkanır ve ayıklanır. Bol su içinde haşlanır. Haşlanan sebze, delikli bir kepçeyle sudan alınır. Suyu süzdürülür ve beklemeye bırakılır. Ayrı bir yerde soğanlar kuşbaşı doğranır. Yayvan bir sahanda veya tavada soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Pembeleşen soğanların içine haşlanmış sebzeler atılır. Ispanak ve pancar yaprağı gibi büyük parçalı sebzeler, küçük parçalara bölünür. Tuzu ve biberi eklenip, bir çorba kaşığı su konup, karıştırılarak kavrulur. Iyice yumuşayıp sebze pişince, yumurtaların kırılacağı yuvalar, tahta kaşıkla açılır. Bu yuvaların içine yumurtalar kırılır. Yumurtaların üzerine, karabiber veya kırmızı biber serpilip kapak örtülür. Yumurta akları beyazlaşıncaya kadar pişirilir. Sarıları çok katılaşmadan ateşten alınır. Sıcak sıcak üzerine limon gezdirilerek ikram edilir.

NOT: Bütün yağda pişirilen yumurta yemeklerine, özellikle sade yağa kırılan yumurtalara limon sıkılmalıdır.

SEBZE PÜRELİ

MALZEMESİ: 6 adet yumurta
1/2 kg. sebze
2 çorba kaşığı tereyağ
Yeterince tuz, karabiber.

YAPILIŞI:
Püresi yapılabilecek her türlü sebzeyle yapılabilir. Bu yumurta yemeğinde, sebzenin tadını tam olarak duyabilmek için soğan kullanılmaz. Bu türün en aranılanı, ıspanak, domates, bezelye, enginar püreli olanlarıdır. **Patlıcan** ve **kabakla** da yapılabilir. Sebzeyi önce iyice ayıklayıp bol suyla iyice yıkayınız. Önce kendi suyuyla orta hararetli ateşte haşlayınız. Yumuşayınca süzgeçe alıp suyunu süzünüz. Sıkarak keskin bir bıçakla incecik doğrayınız. Yağlı bir tencereye koyup, tahta kaşıkla çevirerek kavurunuz. Yarım bardak su, tuz, karabiber koyup pişiriniz. Sebze püresi hazır olunca, düz bir sahanı veya tavayı hafif yağladıktan sonra sebze püresini içine dökünüz. Bir iki karıştırıp püreyi tavaya iyice yayınız. Tahta kaşıkla yumurtaların kırılacağı yuvaları açınız. Teker teker yumurtaları, açtığınız bu yuvalara kırınız. Üzerine karabiber veya kırmızı biber serpiniz. Sahanın kapağını kapatıp, yumurta akları beyazlaşıncaya kadar pişiriniz. Üzerine limon sıkıp sıcak sıcak ikram ediniz.

BAKLİYAT PÜRELİ

MALZEMESİ: 6 adet yumurta
3 çorba kaşığı tereyağ
2 baş iri soğan
100 gr. baklıyat
100 gr. kuşbaşı et veya kıyma
2 fincan et suyu
Yeterince tuz, biber.

YAPILIŞI:

Bu türün en beğenilen yemeği nohutlu, fasulyeli, börülceli ve baklalı olanıdır. Baklıyat akşamdan suda ıslatılır. Ertesi gün bol suda dağılıncaya kadar haşlanır. Haşladığınız nohutu, baklayı, fasulyeyi bir süzgece alıp suyunu süzdürünüz. Bir tencerede tahta kaşıkla haşlanmış baklıyatı iyice eziniz. Ezilmeyen sert parçalarını içinden alarak, temizleyiniz. Kuşbaşı eti veya kıymayı önceden kavurunuz. Bir tavayı veya düz sahanı yağlayıp içine kuşbaşı doğradığınız soğanları atınız. Pembeleşinceye kadar kavurunuz. Kavrulmuş soğanların içine kuşbaşı eti veya kıymayı atınız. İyice karıştırıp, tuzu, biberi ekip, etsuyunu ilave edip, pişiriniz. Bu sıra hazırladığınız püreyi ekleyiniz. İyice bütünleşince sahana bu karışımı yayınız. Yumurtayı kıracağınız yuvaları, tahta kaşıkla açınız. İçine yumurtaları kırıp, kapağı kapatıp, hafif ateşte yumurtanın beyazı aklaşıncaya kadar pişiriniz. Limon sıkıp sıcak sıcak ikram ediniz.

ETLİ

MALZEMESİ: 6 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağ
2 baş iri soğan
150 gr. et
Yeterince tuz, karabiber
Arzu edilirse domates veya salçası.

YAPILIŞI:

Bu türün içine kıymalı, kuşbaşı etli, işkembeli, ciğerli, tavuklu yumurta yemekleri girer. Pişirme yöntemleri değişmez. Et, önce ya kavrulur ya da haşlanır. Soğan kavrulur, et içine atılır. İstenirse domates salçası veya domates kuşbaşı doğranıp eklenir. Yumurta açılan yuvalara veya içine kırılıp, karıştırılarak pişirilir. Tavuklu yumurtaya soğan konmaz. Bu türün en lezzetli örneği yumurtalı et veya Elbistan tavasıdır. Yapılışı şöyledir: 750 gr. etli, 2 kaşık yağ ve iki bardak suyla orta hararetli ateşte tuzunu, karabiberini ekip, suyunu tamamen çekinceye kadar pişiriniz. Pişen etleri düz bir tepsinin içine yayınız. Öte yandan yarım kilo yoğurdun içine dört adet yumurtayı kırıp, iyice çırparak karıştırınız. Yarım limon sıkıp, tuzunu, biberini ekip ekip boza kıvamına gelinceye kadar karıştırınız. Hazırladığınız bu karışımı etlerin üzerine döküp, tepsiyi orta hararetli fırına sürüp, yumurtalar sertleşinceye kadar pişiriniz. Üzeri hafif pembeleşince, fırından alıp sıcak sıcak ikram ediniz.

SAKLANMIŞ ETLİ

MALZEMESİ: 6 adet yumurta
6 adet iri soğan
3 çorba kaşığı tereyağ
100 gr. saklanmış et
1 fincan su
Yeterince tuz, biber.

YAPILIŞI:

Bu türün içine pastırmalı, sucuklu, sosisli, kavurma etli, salamlı yumurta yemekleri girer. Bizim mutfağımızda en çok kavurma etli, pastırmalı ve sucuklu olanları pişirilir. Salamlı, jambonlu, sosisli sonradan girmiştir mutfağımıza. Biz burada bu türün en beğenileni olan pastırmalı yumurtanın tarifini vereceğiz.

Soğanları salata yapar gibi, halka halka doğrayınız. Tuzla iyice ovunuz. Bir düz tavaya tereyağ koyup, içinde soğanları sarartınız. Soğanları kavururken, bir tatlı kaşığı tuz ilave ediniz. Soğanlar pembeleşince, üzerine kalın kesilmiş pastırma dilimlerini seriniz. Bir fincan su ilave edip, çok hafif ateşte ağır ağır, kapağı örterek pişiriniz. Pastırmalar iyice yumuşayıp şeffaflaşınca, yumurtaları kırmak için, pastırmaları aralıyarak yuvalar açınız. Bu yuvalara teker teker yumurtaları kırınız. Çok hafif ateşte ağır ağır kapağı kapatarak pişiriniz. Yumurtaların beyazları aklaşınca ateşten indirip, sıcak sıcak ikram ediniz. Eskiden küllü mangal ateşinde çok ağır, uzun süre içinde pişirilen bir yemeğin şöhretini eskiler anlatmakla bitiremez.

SOĞANLI

MALZEMESİ: 6 adet yumurta
3 baş iri soğan
3 çorba kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı şeker
1 fincan su

YAPILIŞI:

Türk mutfağının en önemli yemeklerinden biridir. Osmanlı Sarayı'nda bu yemek bir imtihan yemeğiymiş. En iyi pişiren sarayın kilercibaşısı olurmuş.

Önce soğanı çok ince halka halka doğrayınız. Tuzla ovup acısını alınız. Bir tencerede soğanı yağ ile pembeleşinceye kadar kavurunuz. Kavurduğunuz soğanları düz bir sahana alıp çok hafif ateş üzerinde bir çay bardağı su koyup, tuzunu, şekerini, biberini ekleyip, ağır ağır soğanlar yumuşayıp, ölünceye kadar pişiriniz. Soğanlar suyunu az birşey çekince, soğanları aralayıp açtığınız yuvalara yumurtaları kırınız. Çok hafif ateşte, üzerine kapağı kapatıp pişirmeye devam ediniz. Zaman zaman kapağı kaldırıp, sahanın kenarındaki yağı kaşıkla alıp yumurtaların üzerine dökünüz. Yumurtaların beyazları soğanlarla bütünleşip aklaşınca, sarıların katılaşmasına meydan vermeden ateşten indiriniz. Üzerine karabiber ve az bir şey limon sıkarak, sıcak sıcak ikram ediniz. Son zamanlarda bu yemeği domates salçası ve kıymalı yapanlar var. Fakat unutmayın domates ve kıyma katarsanız, soğanlı yumurta olmaz.

PATATESLİ

Patatesle yumurta birbirine çok yakın iki besin maddesidir. Çeşitli lezzetler elde etmek mümkündür.

SALATASI: 3-4 adet patatesi haşlayınız. 1/2 santim kalınlıkta dilimlere kesiniz. Soğanı halka halka doğrayınız. Domatesin kabuğunu soyup, ince dilimleyiniz. Hepsini karıştırıp üzerine zeytinyağ döküp bir süre bekletiniz. İkram ederken haşlanmış yumurtaları dilimleyip üzerine diziniz. Maydanozu ince kıyıp üzerine serpiniz. Limon veya sirke döküp ikram ediniz.

OMLETİ: 5 adet yumurtayı kırıp çatalla çırpınız. 2 adet patatesi soyup, rendeleyiniz. Hepsini iki kaşık unla karıştırınız. Tuzlayıp iki kaşık tereyağını bir tavada eritip içine hazırladığınız karışımı dökünüz. Alt üst edip pişiriniz.

MÜCVERİ: Beş adet patatesi soyup, ince çubuklar halinde doğrayınız. (Patatese bu şekli veren rendeler vardır.) Yumurtayı çırpıp, ufalanmış beyaz peynir, tuz ve ince kıyılmış maydanozla karıştırın. Bu karışıma ince çubuk patatesleri karıştırın. Tavada kızartma yağını kızdırın. Karışımdan kepçeyle bir miktar alıp, kepçeye bastırarak şekil verdikten sonra kızgın yağa atıp altını üstünü kızartın.

BÖREĞİ: Haşlanmış patatesleri küçük küçük doğrayınız. Yağlanmış tepsiye yayınız. Üzerine domates suyu veya sulandırılmış salça dökünüz. Yumurta, un, tuz, kaşar peynirl rendesi karıştırıp üzerini örtünüz. Kızgın fırında üstü kızarıncaya kadar pişiriniz. Sıcak ikram ediniz.

PEYNİRLİ

Yumurtanın bütün süt ürünleri ile değişik ve lezzetli birleşimleri olur. İster çiğden yumurtayı süt ürünüyle karıştırıp yağda kızartın, ister süt ürününü önce yağda eritip üstüne yumurtayı kırın her seferinde başarılı ve tadı hoş bir tabak hazırlayacağınızdan emin olabilirsiniz. Hele tuz, biber, çeşitli baharatlarla bu lezzeti pekiştirirseniz, umulmadık lezzetler keşfedebilirsiniz. Şimdi size Türk mutfağının klasik bir yemeği olan peynirli yumurtanın tarifini verelim.

MALZEMESİ: **4 adet yumurta**
50 gr. beyaz peynir
Bir tutam kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağ
Yeterince tuz, biber.

YAPILIŞI:

Çukurca bir tavada yağı kızdırın. Yumurtaları kırıp beyazlarının hafifçe pişmesini bekleyin. Çatalla yumurtaları tavanın kenarına çekerek, önceden hazırladığınız peynir için yer hazırlayın. (Peyniri önceden çatalla ezerek, ince kıyılmış maydanozla karıştırmalısınız.) Hazırladığınız bu peyniri açtığınız yere yerleştirin. Peynir erimeye başlarken kenardaki yumurtaları peynire doğru iterek, beyazların peynirle karışmasını sağlayın. Peynirin dibi tutacağı için arada bir çatalla dibini karıştırarak tavayı hafifce sallayın. Sarılar orta derecede katılaşınca üzerine karabiber serpip, sıcak sıcak ikram edin. Peynir tuzluysa tuz ekmeyin.

OMLET

Yumurtanın en çok yapılan yemeğidir. Her türlü yiyecekle karıştırılıp, çeşitli türleri yaratılabilir. Fakat bunun için, önce sade omletin pişirmesini iyi bilmek gerekir. Başarılı bir omlet yapmak için yumurtaları kırdıktan sonra fazla karıştırmamalıdır. Sarı ile beyaz birbirine girmeli fakat fazla karıştırılmamalıdır. Omleti dört yumurtadan fazla yapmak doğru değildir. Hem çevirmesi zorlaşır, hem de kenarları fazla pişer içi biraz çiğ kalır. Yumurtayı tavaya döktükten sonra karıştırılmamalıdır, Omlet tava sallanarak pişirilir.

MALZEMESİ:4 adet yumurta
1.5 çorba kaşığı katıyağ
Yeterince tuz, biber,
maydanoz

YAPILIŞI:

Yumurtaları bir porselen kaseye kırınız. Çatalla birkaç el karıştırınız. Sarıları beyazlarla birleştirin fakat fazla bütünleştirmeyin. Çukur bir tavaya yağı koyunuz. Dumanı tütercesine kızdırınız. Yumurtanın içine tuzunu ve karabiberini ekip bir el daha çırpınız. Yumurta kasesini birden kızgın yağın içine dökünüz. Tavanın dibi tutmasın diye hafifçe sallayınız. Omletin bir tarafı iyice kızarmış hal alınca pasta küreğiyle çevirip, öbür tarafını da pembeleşinceye kadar pişiriniz. Orta yumuşaklıkta pişince, tavada üçe katlayıp sıcak sıcak ikram ediniz.

Omletin içine ne koyarsanız onun adını alır. Domatesli, mantarlı, ciğerli, omlet gibi.

MENEMEN

Geleneksel Türk mutfağının aranan bir yemeğidir. Bazı yörelerde soğanlısı yapılır. Doyurucu ve besleyicidir.

MALZEMESİ:4 adet yumurta
3 çorba kaşığı katı yağ
2 adet büyük domates
8 adet sivri yeşil biber
Yeterince tuz, karabiber.

YAPILIŞI:

Domateslerin kabuklarını soyup, kuşbaşı doğrayınız. Çukurca bir kaba yağı koyup kızdırınız. Kızgın yağın içine domatesleri atıp orta hararetli ateşte pişiriniz. Bu arada yeşil biberlerin damar ve tohumlarını çıkarıp ince ince doğrayınız. Domateslerin içine ilave ediniz. Biberler hafif yumuyaşıp sararınca yumurtaları kırınız. Tahta kaşıkla karıştırınız. Tuzunu,biberini ekiniz. Menemeni kaşığın ucuyla dürterek karıştırın. Fazla karıştırırsanız, yumurtaların beyazı hemen pişer, menemeniniz bulamaç haline gelir. Menemen hafif sulu, yumurtası, domatesi, biberi tam bütünleşmeden pıştığı zaman makbuldür.

Soğanlı menemen yaparken önce yağda soğanlar kavrulur, sonra içine domates biber ilave edilir. Domateslerin suyu iyice çekince yumurtalar kırılır. Her iki yöntemde de üzerine ince kıyılmış maydanoz serperseniz daha lezzetli olur.

MÜCVER

MALZEMESİ: **5 adet yumurta**
1 demet taze soğan
2 çorba kaşığı katıyağ
4 çorba kaşığı un
1/2 demet maydanoz
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Önce yumurtaları derin birkabın içine kırınız. İçine ince kıyılmış soğanı, maydanozu, tuzu, karabiberi koyup hepsini çatalla iyice çırparak karıştırınız. Çırparken yaptığınız karışıma unu azar azar dökerek yediriniz. Bir fırın tepsisini yağlayıp içine yaptığınız bu karışımı döküp yayınız. Orta hararetli fırında, yumurtalar katılaşıncaya kadar pişiriniz. Sıcak sıcak dilimlere bölüp ikram ediniz.

KABAK MÜCVERİ

Yukarıda yaptığımız sade mücvere iki adet sakız kabağını rendeleyip ilave ediniz. Yarım demet dereotunu ince ince kıyarak ekleyiniz. Elde ettiğiniz karışım çok sulu olmamalıdır. Kabağın suyu fazla geldiyse bir tatlı kaşığı daha un ilave ediniz. Bir kızartma tavasında sıvı yağı kızdırınız. Bu yağın içine, karışımdan kaşık kaşık alarak atınız. Altını, üstünü iyice kızartınız. Delikli bir kepçeyle alıp fazla yağını sürdürünüz. İsterseniz sade, isterseniz sarmısaklı yoğurtla, sıcak sıcak ikram ediniz.

Mücveri patlıcanlı, patatesli, havuçlu da deneyebilirsiniz. Ayrı lezzetler elde edersiniz.

ÇILBIR

Yumurtanın bir başka pişirme yöntemidir. Bütün dünya mutfaklarında uygulanır. Yumurtayı sıcak suyun içine kırarak, beyazını hemen pişirip, katılaştırarak, sarısını bir cep içine alan pişirme şeklidir. Böyle pişirilen yumurta, çeşitli biçimlerde ikram edilir. Türk mutfağının, bu yöntemle pişirilen en sevilen yemeği çılbırdır.

MALZEMESİ: **5 adet yumurta**
2 su bardağı yumurta
2 su bardağı yoğurt
1 kahve fincanı sirke
3 diş sarmısak
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Bir tencerenin içine dört su bardağı su, bir tutam tuz, bir kahve fincanı sirke koyarak kaynatınız. Suyun içindeki sirke yumurtanın su içinde dağılmasını önleyecektir. Suyunuz iyice kaynayınca yumurtaları tek tek suyun içine kırınız. Beyazı aklaşıp, sarıyı iyice sarınca, yani sarıyı bir cep içine alınca (Fransızlar bu biçim pişen yumurtaya poşe derler. **'Poche'** Fransızca'da cep demektir.) delikli bir kepçeyle yumurtayı kaynar sudan çıkarınız. Soğuk suyun içine atıp bir süre sonra çıkarıp servis tabağına koyunuz. Üzerine sarmısaklı yoğurt ve yağda kızdırılmış kırmızı biber dökerek ikram ediniz.

Ayrıca ıspanak püresinin üzerine koyup, un, yağ, süt karışımı ile yapacağınız bulamacı (Beşamel salçasını) üzerine yayıp, fırında pişirirseniz, değişik bir yemek elde edersiniz.

YUMURTALI EKMEK

Hafif bayatlamış ekmeği, yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartarak, ya da fırında pişirerek yapılır. Sade yendiği gibi, şuruba batırılarak, üzerine çeşitli salçalar konarak da ikram edilebilir. Doyurucu, özellikle çocukların sevdiği bir yemektir.

KIRMIZI BİBERLİ: Ekmekleri hafif hararetli fırında kızartınız. Tepsiye koyup hafif nemlendiriniz. Sonra yumurtaya batırıp kızgın yağda kızartınız. Tavadan alıp üzerine kırmızı biber serpip ikram ediniz. Ufak parçalar halinde yaparsanız nefis bir meze olur.

AKDENİZ USULÜ: Ekmek dilimlerinin ortasında bir yumurta kırılacak kadar yuvalar açınız. Dibini koparmamaya dikkat ediniz. Oyulmuş ekmekleri kızartma yağında kızartınız. Kızarmış ekmekleri bir fırın tepsisine muntazam diziniz. Ekmeklerin oyuk kısmına yumurtaları itinayla kırınız. Kızgın fırında 4-5 dakika pişiriniz. (Isı yukardan gelirse daha iyi olur.) Öte yandan bir tencerede domatesli, sarmısaklı bir salça hazırlaylıp, fırında pişmiş ekmeklerin yanına koyarak sıcak sıcak ikram ediniz. Bu salçaya sucuk, dil, haşlanmış et de ilave edebilirsiniz.

EKMEK TATLISI: Bayat ekmek içlerini ufalayıp sütle ıslatınız. Ezerek koyu bir bulamaç yapınız. Bu bulamaca yumurtaları kırıp yağ ile yoğurunuz. Hazırladığınız bu karışımı bir tepsiye yayınız. Üzerine iki kaşık toz şekeri ekip kızgın fırında pişiriniz. Fırından çıkarıp üzerine ılık şurubu döküp, ikram ediniz.

YUMURTALI DOMATES DOLMASI

MALZEMESİ: 5 adet büyük domates
4 çorba kaşığı beyaz peynir rendesi veya çökelek
5 adet yumurta
Yeterince tuz, biber, maydanoz

YAPILIŞI:

Domatesleri iyice yıkayıp, sap tarafından ince bir kaba kaldırınız. Domateslerin içlerini delmeden ufak bir kaşıkla oyunuz. Yumurtaları bir kaseye kırınız. Maydanozu ince ince kıyınız. Yumurtaların içine kıyılmış maydanozu, tuzu, peynir rendesini ilave ederek, çatalla çırparak karıştırınız. İçlerini oyduğunuz domatesleri, yağlanmış fırın tepsisine diziniz. Hazırladığınız peynirli yumurtayı kaşıkla domateslerin içine doldurunuz. Tepsiyi orta hararetli fırına koyup, yumurtalar katılaşıncaya kadar pişiriniz.

Aynı dolmayı sade yumurtayla da yapmak mümkündür. Bu sefer fırın tepsisine koyduğunuz domateslerin içine, yumurtaları itinayla kırıp, kızgın fırında pişiriniz. Yumurtalar tam katılaşmadan fırından çıkarıp, üzerine dereotu veya maydanoz serpip ikram ediniz.

YUMURTALI SARMA KÖFTE

MALZEMESİ: 250 gr. yağsız kıyma
6 adet yumurta
1 küçük boy soğan
2 çorba kaşığı katıyağ
6 bardak su
1 dilim bayat ekmek içi
Yarım demet maydanoz
Yeterince tuz, kırmızıbiber, karabiber.

YAPILIŞI:

Altı yumurtanın beş tanesi, suda haşlanarak katılaşana kadar pişirilir. Kabukları ayıklanıp bir kenarda bekletilir İki dilim bayat ekmek içi ufalanarak kıymaya karıştırılır. Soğan rendelenir. Rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kırmızıbiber birlikte ete karıştırılır. İyice yoğrulur. Artan bir yumurtayı köfte hamurunun içinde açtığımız yuvaya kırarak, hamura karıştırırız. Yoğurduğumuz kıymayı, köfte hamuru kıvamına gelinceye kadar ezer, karıştırırız. Elde ettiğimiz hamurdan bir parça alıp, önceden haşladığımız yumurtalara sararız. öte yandan bir tencereye yağ ve su koyarız. Su kaynayınca altını kısarız. İnce bir kabuk halinde kıymayla sardığımız yumurtaları yavaşça suya bırakırız. Yarım saat yumurta köfteleri pişene kadar sudan çıkarmayız. İndireceğimize yakın, tencereye kıyılmış maydanoz atarız. Bu tür pişirdiğimiz köfteler, iki türlü ikram edilir. Birincisi suyuyla beraber, ikincisi sudan çıkarılıp tereyağlı pilavın üstüne konarak. İkinci türde artan suyu çorba yaparak kullanırız.

GÜVEÇTE YUMURTA

MALZEMESİ: 8 adet yumurta
2 baş soğan
5 adet sivri yeşil biber
2 dilim bayat ekmek içi
3 çorba kaşığı katıyağ
1 çay bardağı ufalanmış yağsız peynir
Yeterince kırmızıbiber, karabiber, tuz.

YAPILIŞI:

Soğanları temizleyip, ince ince çentiniz. Bir tavaya yağ, tuz, karabiber koyarak, yağı eritiniz. Kızgın yağda doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz. Tavayı ateşten alıp içine, yeşil biberlerin damarlarını ve tohumlarını aldıktan sonra, küçük küçük doğrayınız. Bir iki karıştırıp, fırın güvecinin içine bu salçayı yayınız. Üzerine düzgün aralıklarla yumurtaları kırınız. Yağsız beyaz peynirı çatalla ufalayınız. İçine elinizle ufaladığınız bayat ekmek içini koyunuz. Tuz, karabiber ve kırmızıbiber ekip iyice karıştırınız. Bu karışımı kırdığınız yumurtaların üzerine elinizle muntazam bir şekilde serpiniz. Güveci orta hararetli fırına sürüp, 20 dakika civarında pişiriniz. Yumurtaların beyazı iyice aklaşıp, sarılar çok katılaşmadan, muntazam olarak bir kepçeyle sıcakken tabaklara koyup, ikram ediniz.

YUMURTA İÇLİ BİBER DOLMASI

MALZEMESİ: 12 adet yumurta
12 adet dolmalık biber
250 gr. beyaz peynir
1 demet maydanoz
6 adet domates
12 adet yeşil sivri biber
3 çorba kaşığı katıyağ
Yeterince tuz, karabiber.

YAPILIŞI:

Düzgünlerinden seçilmiş dolmalık biberlerin, üst kısmları kesilip atılır. İçlerinin çekirdekleriyle, damarları temizlenip atılır. Öte yandan, yumurtalar bir kaseye kırılır. İçine kıyılmış maydanoz, çatalla ufalanmış beyaz peynir karıştırılır. Tuz, karabiber eklenir. Beyaz peynir tuzluysa, tuz miktarı ona göre ayarlanır. Hazırlanan iç, biberlere eşit olarak bölünerek doldurulur. Biberler yağlanmış bir fırın tepsisine eşit aralıklarla dizilir. Aralarına kabukları çıkarılmış ince domates dilimleri yerleştirilir. Onların üstüne, damarları ve tohumları çıkarılmış sivri biberler bütün olarak konur. Küçük parçalar halinde yağ tepsiye eşit olarak dağıtılır. Domateslerin üstü örtülecek kadar tepsiye su konur. Tepsi hafif ateşli ocağı konur. Ağır ağır pişirilir. Biberler iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Bu ara su azalırsa ılık su ilave edilir. Sıcak sıcak suyuyla birlikte ikram edilir.

PİKNİK YUMURTASI

MALZEMESİ: 10 adet yumurta
150 gr. beyaz peynir
1 demet maydanoz
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Yumurtalar çok iyi yıkandıktan sonra, sivri tarafında bir nohutun geçebileceği kadar delik açılır. Büyükçe bir yorgan iğnesi veya temiz tel çubukla karıştırılarak içleri boşaltılır. Bir kaba boşaltılan yumurtaların içine omlet yapar gibi ezilmiş beyaz peynir ve ince kıyılmış maydanoz ilave edilir. Fazla karıştırıp yumurtaları köpürtmeden elemanlar birleştirilir. Kağıttan veya kartondan yaptığımız bir huni yardımıyla, yaptığımız bu karışım tekrar yumurtaların içine doldurulur. İçlerini doldurduğumuz yumurtalar, delikleri yukarı gelmek şartıyla bir kaba yanyana, birbirine yaslandırarak devirmeden yerleştirilir. Daha sonra kabın içine yumurtaları örtmeyecek kadar su doldurulur, ağır ateşte haşlanır. Yumurta içleri katılaşıncaya kadar kaynatılır. İçleri katılaşan yumurtaların delikleri, hamur parçalarıyla kapatılır. Kağıt peçetelere sarılıp, piknik sofranızı süslemek üzere saklanır.

Kabuklarını soyup ince dilimler halinde kesip üzerine zeytinyağ ve limon gezdirip, dereotu serperek güzel bir meze olarak da ikram edebilirsiniz.

İSPANYOL YUMURTASI

MALZEMESİ: 12 adet yumurta
250 gr. kaşar peyniri rendesi
6 çorba kaşığı tereyağ
4 kahve fincanı un
3 su bardağı süt
1 ufak kutu domates salçası

YAPILIŞI:

Yumurtaları haşlayıp katı olarak pişiriniz. Kabuklarını soyunuz. Bir tarafı bütün kalmak şartıyla dörde bölünüz. Fırına dayanıklı bir cam güvece muntazam diziniz. Öte yandan bir kabta yağı eritip içinde unu bir iki dakika kavurunuz. İçine soğuk sütü dökünüz. Bir tel çırpıcı ile karıştırarak kaynayıncaya kadar pişiriniz. İçine konserve salçayı çok az tuz ve rendelenmiş kaşar peynirin yarısını karıştırınız. Hazırladığınız bu sosu cam tabaktaki yumurtaların üzerine dökünüz. Sakladığınız kaşar peyniri rendesinin kalanını salçanın üzerine serpiştiriniz. Kızgın fırına tabağınızı koyup üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz. Sıcak sıcak tabaklara alıp ikram ediniz.

Çılb.r tarifinde yaptığımız yöntemle yumurtaları sıcak sirkeli suya kırıp, Bu yumurtaları delikli kepçeyle sudan çıkarıp, soğuk sudan çaçırdıkten sonra üzerine aynı sosu döküp, fırında pişirerek de ikram edebilirsiniz. Ayrı bir lezzet elde edersiniz.

İSKOÇ YUMURTASI

MALZEMESİ: 5 adet yumurta
350 gr. dana kıyması
1 kalın dilim ekmek içi
1 küçük boy soğan
2 kahve fincanı un
100 gr. galeta unu
4 çorba kaşığı katı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yeterince kızartma yağı

YAPILIŞI:

4 yumurta katı şekilde pişirilir. Kabukları soyulup, bir kenarda bekletilir. Dana kıymasının içine bir adet yumurta sarısı katılır. Soğan, rendenin ince tarafıyla suyu çıkartılarak rendelenir. Tuz, biber ekilip iyice karıştırılır. Yoğrulan hamur, dört eşit parçaya ayrılır. İçi oyularak, bu yuvaya una bulanmış yumurta yerleştirilip, yuvanın ağzı kapatılır. Yumurta şeklinde büyükçe bir köfte yapılır. Bu büyük köfte önce una, sonra yumurtaya, tekrar galeta ununa bulanarak, derin bir tencerede kızdırılmış yağ içine atılarak, dört bir yanı iyice kızartılır. Pişen köfteler delikli kepçeyle kızgın yağdan çıkarılır, fazla yağı süzdürülür. İri köfteler orta yerinden, içindeki yumurtayı da ikiye bölecek şekilde muntazam kesilir. Yanına kızarmış çubuk patates veya cips konarak sıcak sıcak ikram edilir.

KARBEYAZ

MALZEMESİ: 8 su bardağı süt
1/2 su bardağı toz şeker
1 kahve kaşığı vanilya
6 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri

YAPILIŞI:
Sekiz bardak sütü, yarım bardak toz şekerle karıştırıp kaynatın. İçine bir tutam vanilya koyun. Öte yandan yumurtaların beyazlarını sarılarından ayırıp, ayrı kaplara koyun. Yumurtanın beyazına, yarım su bardağı pudra şekeri, bir tutam vanilya ilave edip bir iki saniye çırpın. Yumurta büyüklüğünde bir kaşıkla bu karışımdan alıp kaynayan sütün içine dökün. On iki dakika pişirin, yarısı bu süre içinde katılaşacaktır. Kaşıkla dürterek, sütün içinde çevirip, öteki yüzünü on iki dakika daha kaynatıp, iyice sertleştirin. Yumurta biçimini alan yuvarlakları delikli bir kepçeyle sütten çıkarıp, kevgirde süzdürün. Yumurta beyazı bitene kadar devam edin. Yumurtanın sarısının içine, geri kalan pudra şekeri ve vanilyayı koyup çırpın. Bu karışımı sıcak sütün içine döküp, pişirin. Muhallebi kıvamında bir karışım elde edin. Pişirdiğiniz yumurtaları piramit gibi üst üste koyup üzerine yaptığınız muhallebi kıvamındaki tatlı salçayı dökün. Buzdolabında soğutup ikram edin.

BİRKAÇ ÖRNEK DAHA

KRALİÇE İŞİ:
Altı adet yumurtayı çılbır gibi pişirin. Enginarı soyup, haşlayın. Haşladığınız enginarları küçük parçalara bölüp, hafif ateş üzerinde, yağla pişirip ezin. Elde ettiğiniz püreyi bir fırın tepsisine yayın. Üzerine pişirdiğiniz yumurtaları muntazam dizin. İnce dilimlediğiniz mantarları, yağda çevirip, yumurtaların üzerine yerleştirin. Domates salçası, un ve yağla yaptığınız salçayı üzerine dökün. Kaşar peyniri rendesi serpip, fırında pişirin. Sıcak ikram edin.

KAYGISIZ HANIM İŞİ:
Haşladığınız enginarların içine, çılbır gibi pişirdiğiniz yumurtaları yerleştirin. Üzerine biraz et suyu gezdirin. Sarmısaklı yoğurtla örtüp, kızgın fırında beş dakika pişirin. Yoğurt hafif katılaşınca sıcak sıcak ikram edin.

EMİNE KADIN İŞİ:
Mevsimlik sebzeleri ufak ufak doğrayın. Muhakkak kereviz kökü veya yaprağı koymayı ihmal etmeyin. Sebzeleri yağda hafifçe öldürün. Tuzunu, biberini ekip, bir tutam şeker koyun. Sebzeler iyice yumuşayınca iki çorba kaşığı et suyu ekleyin. Çılbır gibi pişirdiğiniz altı adet yumurtanın üzerine bu salçayı dökün. Un, yağ ve sütle hazırladığınız beyaz salçayla örtüp, kızgın fırında pişiriniz. Sıcak ikram ediniz.

İÇİNDEKİLER

Kahvaltılık - Kaygana, Krep 3
Sebzeli - Sebze Püreli 4
Bakliyat Püreli - Etli 5
Saklanmış Etli - Soğanlı 6
Patatesli - Peynirli, Kaymaklı 7
Omlet - Menemen 8
Mücver - Çılbır 9
Yumurtalı Ekmek - Yumurtalı Domates Dolması 10
Yumurtalı Sarma Köfte - Güveçte Yumurta 11
Yumurta İçli Biber Dolması - Piknik Yumurtası 12
İspanyol Yumurtası - İskoç Yumurtası 13
Karbeyaz - Birkaç Örnek Daha 14

Günaydın'ın Okurlarına Armağanıdır. Ayrıca Para ile Satılmaz.